

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Januar 2025**
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Alexander Marquardt

**Steinpilz-Ricotta-Ravioli mit Parmesanschaum,
Nussbutter und Kirschtomaten**

Zutaten für zwei Personen

Für den Pasteteig:

4 Eier
 300 g Mehl, Type 00
 1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Drei Volleier und das Eigelb mit dem Mehl und einer Prise Salz zu einem homogenen Teig kneten und bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank ruhen lassen. Im Anschluss den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen.

Für die Füllung:

1 Ei
 250 g Ricotta
 30 g getrocknete Steinpilze
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze in Wasser einweichen. Wasser abgießen und Pilze pürieren. Pilze mit Ricotta und Ei vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Füllung in kleinen Kleksen auf einer Teigbahn verteilen. Eine weitere Teigbahn obenauf legen, Seiten andrücken und mit einem Ausstecher ausstechen. Vorgang wiederholen bis Teig und Füllung aufgebraucht sind.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Dann Ravioli hineingeben und al dente garen.

Für die braune Butter:

100 g Butter

Butter in einem Topf bei kleiner Hitze solange köcheln lassen, bis sich die Molke trennt und diese zu schäumen beginnt. Die Butter sollte leicht bräunen, aber nicht verbrennen. Vor dem Servieren durch ein feines Sieb geben.

Für den Parmesanschaum:

200 g Parmesan
 1 TL Soja-Lecithin

Parmesan reiben und mit 200 ml Wasser und Soja-Lecithin vermengen. Mit einem Pürierstab mixen. Das Ganze aufkochen lassen und 10 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals mit dem Pürierstab aufschäumen.

Für die Kirschtomaten:

200 g Kirschtomaten
 1 Knoblauchzehe
 1 Limette, Saft & Abrieb
 1 TL flüssiger Honig
 1 EL Olivenöl
 Meersalz, zum Würzen

Tomaten waschen, trockentupfen, mit einer Gabel einstechen und in eine ofenfeste Form geben. Olivenöl und Honig miteinander vermengen und Tomaten damit benetzen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Tomaten salzen und Knoblauch hinzugeben. Mit einem Spritzer Limettensaft und -abrieb verfeinern. Tomaten für 20 Minuten im vorgeheizten Backofen rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Luise Kropp

Zweierlei von der Schwarzwurzel mit Radicchio-Creme und Birnen-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für die Schwarzwurzel:

5 Schwarzwurzeln
1 Zitrone, ganze Frucht
500 ml Birnensaft
¼ TL helle Misopaste
1 Zweig Thymian
Walnussöl, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schwarzwurzeln waschen und schälen. Birnensaft mit zwei Zitronenscheiben, Thymian und Misopaste aufkochen, dann die Schwarzwurzeln darin bissfest garen.

Schwarzwurzeln abbrennen und mit Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Walnussöl würzen. Kochsud aufbewahren.

Für die Schwarzwurzel-Creme:

5 Schwarzwurzeln
½ Zitrone, Saft & Abrieb
250 ml Sahne
1 EL Butter
1 EL Sushi-Essig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schwarzwurzeln waschen, schälen, in feine Stücke schneiden und in Butter anbraten. Mit Sahne ablöschen und im Mixer pürieren. Mit den restlichen Zutaten würzen. Creme mithilfe eines Spritzbeutels oder einer Spritzflasche auf den Schwarzwurzeln (s.o.) anrichten.

Für die Radicchio-Creme:

5 Blätter Radicchio
50 ml Schwarzwurzel-Kochsud, von oben
1 EL Himbeeressig
1 EL Agavendicksaft
1 TL Walnussöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radicchio waschen, grob schneiden, roh mit den restlichen Zutaten mischen und im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Birnen-Chutney:

1 Birne
1 EL Butter
70 ml trockener Weißwein
¼ TL helle Misopaste
1 Zweig Thymian
1 TL Senfkörner

Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien, in feine Würfel schneiden und in Butter anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Misopaste und Senfkörner dazugeben und alles bei geringer Hitze bissfest einkochen.

Für die Garnitur:

1 Beet rote Kresse

Kresse für die Garnitur zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nico Hansen

Knusprige Bällchen aus selbstgemachtem Soja-Frischkäse mit gebratener Birne, Fenchel und Minz-Karotten

Zutaten für zwei Personen

Für den selbstgemachten Soja-Frischkäse:

1 Liter ungesüßte Sojamilch, ohne Zusätze
3 Zitronen, ca. 90 ml Zitronensaft

Eine Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Sojamilch in einem Topf zum Kochen bringen. 90 ml Zitronensaft einrühren und nochmal kurz aufkochen lassen. Sobald die Sojamilch ausflockt, Topf vom Herd nehmen. Ein Sieb mit einem Passiertuch oder einem festen Geschirrtuch auslegen, die Masse darin abgießen und vorsichtig auspressen.

Für die Soja-Frischkäse-Bällchen:

Sojafrischkäse, von oben
½ Zitrone, Saft
½ Bund italienische Kräuter, z.B. Rosmarin, Thymian, Salbei, Minze
½ TL Agavendicksaft
60 g Panko
1 g Xanthan
Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Frischkäse mit Salz, Pfeffer, Kräutern, Agavendicksaft und Zitronensaft abschmecken. Alles miteinander vermengen und Xanthan unterrühren. Frischkäse zum Auskühlen kurz in das Gefrierfach geben. Aus dem ausgekühlten Frischkäse kleine Bällchen formen. Bällchen in Panko wälzen und im heißen Fett goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Für das Gemüse:

2 kleine Fenchelknollen
4 lila Möhren
3 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Saft
10 ml Weißweinessig
20 ml trockener Weißwein, Rebsorte Grillo
10 ml Agavendicksaft
½ Bund Dill
½ Bund Minze
30 ml Olivenöl
Fleur de Sel, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel vom Strunk befreien und in feine Scheiben schneiden. Karotten schälen und halbieren. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Karotte, Fenchel und Knoblauch in Olivenöl in einer Pfanne anbraten und salzen. Mit Weißweinessig und Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Agavendicksaft und Zitronensaft abschmecken. Minze waschen, trockenwedeln und fein hacken. Karottenhälften aus der Pfanne nehmen und in gehackter Minze wälzen. Dill abbrausen, trockenwedeln, Dillspitzen zupfen und Fenchel damit garnieren.

Für die Birne:

1 Birne, Sorte Santa Maria
2 cl Marsala
2 cl heller Portwein
Olivenöl, zum Braten

Birne waschen und trockentupfen. Birne in Spalten schneiden und vom Kerngehäuse befreien. Birne kurz in Olivenöl bissfest braten und mit Marsala und Portwein ablöschen. Kurz einköcheln lassen.

Für die Garnitur:

2 EL naturbelassene Pistazien

Pistazien hacken und für die Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Birgit Metzger

Rote-Bete-Knödel mit Gorgonzolafüllung, Nussbutter und Feldsalat mit Haselnuss und Apfel

Zutaten für zwei Personen

Für die Rote-Bete-Knödel:

150 g vorgekochte Rote Bete
200 g Ciabatta vom Vortag
1 Ei
50 g pikanter Gorgonzola
15 g Parmesan
50 g Ricotta
Butter, zum Schwenken
30 g Haselnüsse
50 g Paniermehl
25 g Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rote Bete pürieren. Durch ein Passiertuch geben und den Saft abtropfen lassen.

Beim Ciabatta die Rinde abschneiden und kleinschneiden. Brot und Bete mit einem Stabmixer pürieren.

Parmesan reiben. Ei, Parmesan, Ricotta und Mehl untermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Alles gut miteinander verkneten. Auf einer bemehlten Unterlage eine Rolle formen und diese in Walnuss große Stücke schneiden. Gorgonzola in Würfel schneiden.

Kleine Kugeln aus der Masse formen und mit Gorgonzolawürfeln füllen. Knödel in kochendem Salzwasser aufkochen und ziehen lassen bis sie oben schwimmen.

Knödel aus dem Wasser nehmen und in einer Pfanne in Butter schwenken. Zum Schluss die Haselnüsse grob hacken und dazugeben.

Für die Nussbutter:

100 g Butter

Butter in einem Topf bei kleiner Hitze solange köcheln lassen, bis sich die Molke trennt und diese zu schäumen beginnt. Die Butter sollte leicht bräunen, aber nicht verbrennen. Vor dem Servieren durch ein feines Sieb geben.

Für den Feldsalat:

80 g Feldsalat
1 saurer Apfel, z.B. Elstar
30 g Butter
3 EL Himbeeressig
2 TL Ahornsirup
3 EL kaltgepresstes Rapsöl
50 g Haselnüsse
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat putzen, gründlich waschen und trockenschleudern.

Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden.

Apfelwürfel in etwas Butter schwenken und mit Zucker karamellisieren.

Haselnüsse in einer Pfanne rösten.

Öl, Himbeeressig und Ahornsirup miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feldsalat kurz vor dem Servieren mit Dressing, Haselnüssen und Apfel vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.